

Andesteg.

Nem og hurtig and, som min mor lavede den til juleaften (og andre aftener).

1 and

Æbler og svesker

Salt

Fyld den ordnede and med æbler og svesker. Kom den i en gryde med kogende vand. Når vandet igen koger, skummes der godt af. Tilsæt salt. Efter ca. 2 timer slukkes der for anden. Lad anden blive i det kogende vand i gryden, til den er afkølet.

Skær anden i passende stykker, når den er afkølet, og læg den i en bradepande. Hæld suppen i en skål. Pensl anden med det øverste lag andefedt fra skålen med suppen. Brug noget af resten af suppen til sovs og lav den med det samme. Smag sovsen til med ribsgele og piskefløde.

Ovenstående kan med fordel gøres dagen før juleaften, så anden kun skal brunes i ovnen sammen med æblerne og sveskerne inden servering juleaften. Man slipper hermed for en masse fedteri og stress juleaften.

God fornøjelse.

Velbekomme.